

# Peru Mor Mısır Kinoa Kasesi

Toplam 27 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~315 kcal

Peru usulü mor mısır kinoa kasesi, kinoaya avokado ve lime sosuyla canlı renkli bir öğle tabağına taşır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Kinoa
- 1 su bardağı Mor mısır
- 1 adet Avokado
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 0.3 demet Kişniş

## Yapılı

1. Kinoa 14-15 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
2. Mor mısır ve kişniş kaseye alın.
3. Avokadoyu küp doğrayıp lime suyuyla karıştırın.
4. Tüm malzemeyi nazikçe harmanlayın.

### PÜF NOKTASI

Kinoa piştikten sonra çatalla havalandırılmak üzere paketlenmelidir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lime dilimleriyle soğuk servis edin.